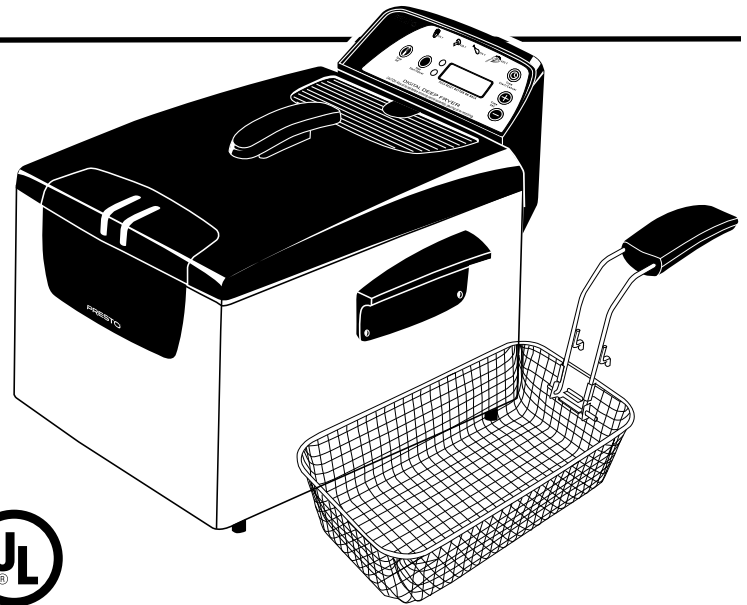


PRESTO®

Digital ProFry™

Freidora de inmersión


- Freidora de estilo profesional de tamaño conveniente para la casa.
- Elemento de inmersión para calentamiento, fritura y cocción al vapor rápidos.
- Control y visor digitales permiten la selección fácil de temperatura de freír y tiempo de cocinar.
- Capacidad grande de 9 tazas de alimentos.



Visítenos en la Web a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2011 National Presto Industries, Inc.

Este es un electrodoméstico registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Asegúrese de que el asa esté ensamblada a la cesta adecuadamente y trabada en su lugar. Lea atentamente las instrucciones de ensamblado en la página 3.
4. Para protegerse contra un choque eléctrico o quemaduras, no sumerja el conjunto del control, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando algún electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. No permita que los niños manipulen la unidad ni introduzcan cables o enchufes en la boca.
7. Siempre coloque el conjunto del control en la olla extraíble antes de enchufar la unidad en el tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de retirar el conjunto del control.
8. Siempre conecte primero el enchufe magnético al electrodoméstico, y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente y luego, del electrodoméstico.
9. Desenchufe la unidad cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
10. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
12. No utilice ollas extraíbles que estén rajadas o cestas con asas sueltas o flojas.
13. No use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
15. No lo coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
16. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverla cuando contiene aceite u otro líquido caliente, siempre utilice asas en la base y hágalo con sumo cuidado.
17. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante del Cable y el Enchufe

Se proporciona un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NO USE CON CABLE ALARGADOR.**

No deje que el cable quede debajo de o alrededor de la unidad. El cable magnético puede ser difícil de extraer si el cable queda en esta posición.

Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

Antes del Primer Uso

Familiarícese con las piezas que componen la freidora de inmersión (Fig. A1) y lea las instrucciones atentamente.

Retire todo el embalaje y desarme la unidad para limpiarla. Retire de la unidad la cesta para fritura y cocción al vapor. Extraiga el ensamblado del cable de la cesta y déjelo a un lado. Luego retire de la unidad el conjunto del control. Limpie el conjunto del control (unidad de control con elemento calentador) con un paño húmedo. **Nunca sumerja en agua el conjunto del control, el cable ni el enchufe.** Levante la olla extraíble para sacarla de la base y lave la olla, la cesta para fritura y cocción al vapor, y la tapa de la freidora en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque bien.

Botón de Reinicio

La freidora de inmersión está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad en caso de sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento se puede producir si la unidad se calienta

con poca o ninguna cantidad de aceite o agua. También puede producirse si se utiliza grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado. Si la freidora sobrecalienta, emitirá pitidos continuamente. Adicionalmente, las palabras “UNPLUG” y “PUSH” aparecerán alternativamente en el visor y las luces indicadoras rojas y verdes brillan intermitentes. **Para reiniciar la freidora, vea la página 11.**

Pautas Importantes de la Freidora

- ◆ **Utilice la freidora de inmersión únicamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.**
- ◆ Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas.
- ◆ Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no permita que los niños manipulen la unidad ni que se introduzcan enchufes ni cables eléctricos en la boca.
- ◆ Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas, no deje que el conjunto del control, el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- ◆ Nunca utilice la freidora de inmersión sin la olla extraíble.
- ◆ **PRECAUCIÓN: EL AGUA Y EL ACEITE NO SE MEZCLAN.** La combinación puede resultar peligrosa. Cuando el aceite está caliente, cualquier gotita de agua que caiga se sobrecalienta, lo que provoca la formación de vapor volátil que puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora de inmersión. **El aceite caliente puede causar quemaduras graves!** En consecuencia, asegúrese de que la olla y todas las piezas estén **TOTALMENTE** secas antes de verter aceite en la olla extraíble. **Antes de colocar alimentos en la freidora de inmersión, extraiga siempre los cristales de hielo y los restos de humedad de los**

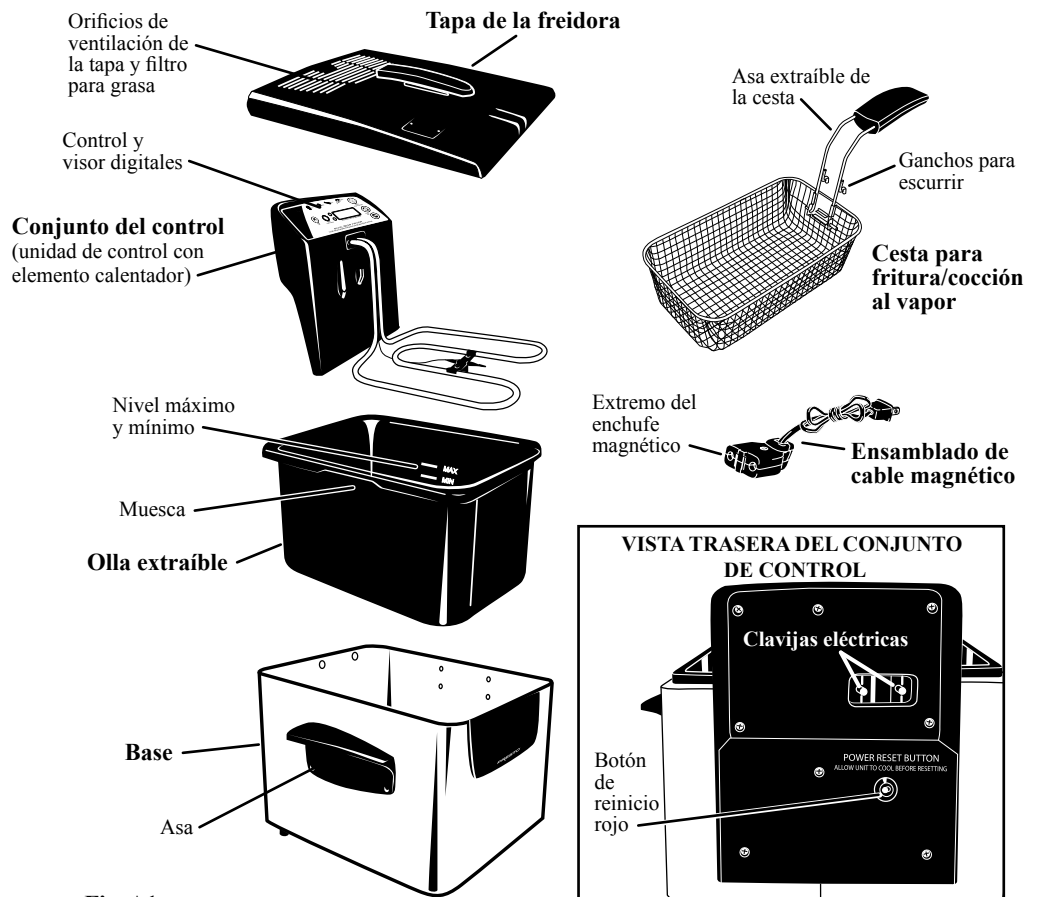
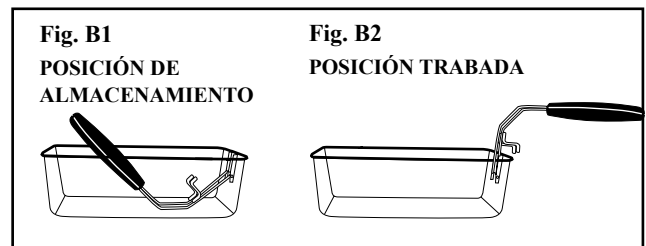


Fig. A1

Fig. A2

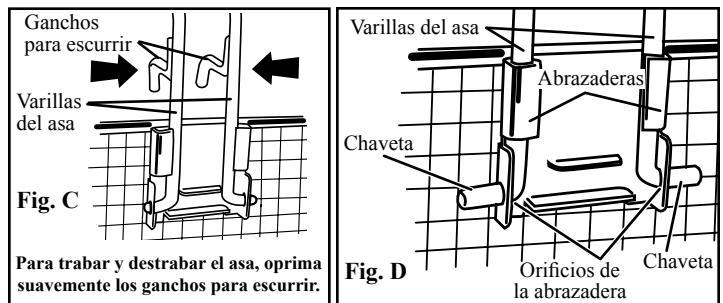
alimentos secando suavemente con un paño.

- ◆ Nunca utilice la freidora de inmersión sin aceite o con poca cantidad de aceite. Si no llena la freidora con aceite hasta el nivel de llenado mínimo (MIN), se producirá sobrecalentamiento y se dañará el producto. Tampoco nunca se exceda el nivel de llenado máximo. Si se usa más que la cantidad máxima, es posible que el aceite hierva por encima de la parte superior de la freidora. Los niveles de llenado mínimo (MIN) y máximo (MAX) se encuentran estampados dentro de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La capacidad máxima de aceite de esta freidora es 4½ cuartos y la mínima es 3¼ cuartos.
- ◆ Para freír en inmersión, utilice aceite vegetal, como aceite de maíz, girasol, cacahuete o soja. No se recomienda freír en inmersión alimentos utilizando aceite de oliva debido a que tiene baja temperatura de ahumado.
- ◆ **No utilice grasa sólida (grasa de aceites vegetales o shortening, manteca, margarina, manteca de cerdo).** La grasa sólida no se derrite uniformemente y provoca intenso ahumado. También puede hacer que la unidad se sobrecaliente y provocar el accionamiento del botón de reinicio. Además, la grasa sólida se solidifica una vez que se ha enfriado, lo cual dificulta el retiro o la inserción del conjunto del control.
- ◆ No utilice la tapa cuando fría papas fritas y otros alimentos con alto contenido de humedad.
- ◆ Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina. Estas contienen burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, luego de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite de cocina y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- ◆ Tenga sumo cuidado cuando fría en inmersión masas, tales como beignets, rosquillas, bollitos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se pueden formar burbujas de aire durante la cocción, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Para dar vuelta los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite, utilice una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- ◆ Cuando la unidad no esté en uso, extraiga siempre el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora.
- ◆ Siempre deje enfriar totalmente la freidora antes de retirar cualquier pieza, de extraer el aceite y de limpiarla.



Ensamblado/Almacenamiento del Asa de la Cesta

La freidora se envía con el asa de la cesta en posición de almacenamiento (Fig. B1). Cuando esté listo para utilizar la cesta, simplemente levante el asa y extráigala de la cesta. Luego, oprima suavemente los ganchos para escurrir (Fig. C), manteniendo las chavetas en los orificios de la abrazadera, y coloque las varillas del asa en las abrazaderas (Fig. D). Ahora el asa está en la posición trabaada (Fig. B2).

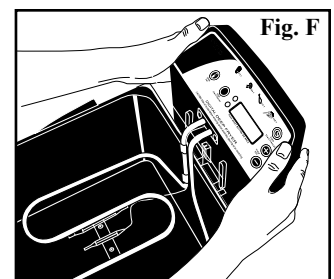
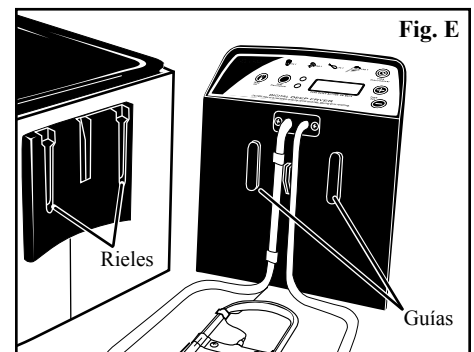


Precaución: Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas, y las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. D).

A fin de destrabaar el asa de la cesta para el almacenamiento, oprima suavemente los ganchos para escurrir (Fig. C), manteniendo las chavetas en los orificios de la abrazadera, y doble el asa dentro de la cesta.

Cómo Usar para Freír

1. Coloque la base sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, en el centro de la encimera. Siempre utilice las asas de la base cuando levante o mueva el electrodoméstico. Nunca levante o mueva el electrodoméstico utilizando el conjunto del control.
2. Coloque la olla extraíble en la base.
3. Conecte el conjunto del control a la base alineando las dos guías de la parte delantera del conjunto del control con los dos rieles de la parte trasera de la base (Fig. E). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto del control (Fig. F) asegurándose de que ambas guías estén en los rieles. **Nota: El electrodoméstico funcionará únicamente cuando ambas guías estén colocadas adecuadamente en los rieles.**
4. Llene la olla extraíble con aceite de cocina hasta la marca de llenado máximo MAX (aproximadamente 4½ cuartos) que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La cantidad de



aceite debe estar siempre entre las marcas de los niveles MIN y MAX que se encuentran en el interior de la olla extraíble (Fig. A1). Nunca exceda la marca del nivel MAX.

5. Coloque la tapa a la freidora.

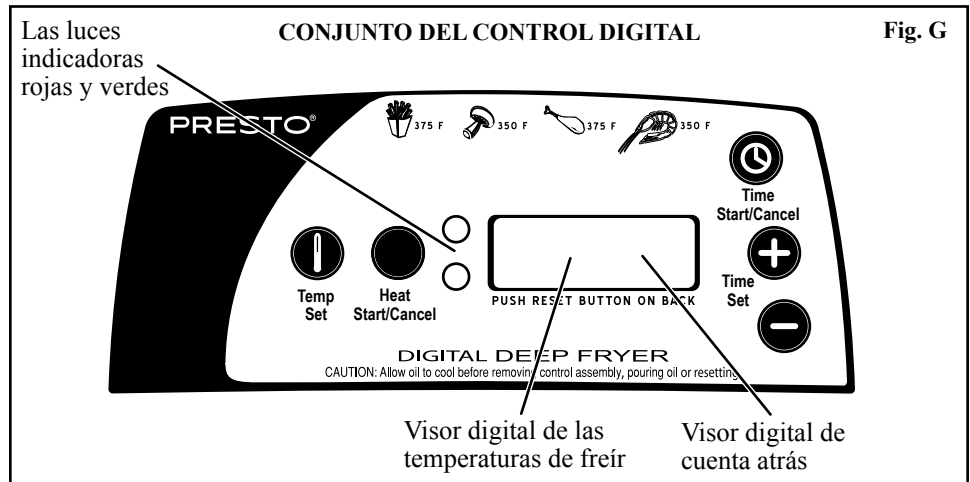
6. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera del conjunto del control (Fig. A2, página 2). El enchufe puede conectarse en cualquier dirección.

Importante: El cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectarse y dejar de calentarse. Evite el contacto con el cable cuando la unidad está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

7. Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. La freidora emite dos pitidos cuando se la enchufa.

Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.

8. Presione el botón de Temp Set en el conjunto del control (Fig. G) a la temperatura deseada. La gama de temperaturas de esta freidora es 300°F a 375°F. Cada vez que presione el botón de Temp Set, la temperatura aumentará 25°F. La temperatura recomendada de freír es 375°F; entonces, para poner la freidora a 375°F, presione el botón de Temp Set cuatro veces. (Vea página 6 por las temperaturas correctas de freír.)



9. Presione el botón de Heat Start/Cancel en el conjunto del control (Fig. G) para calentar el aceite. (La freidora emita un pitido cuando se presione el botón de Heat Start/Cancel.) La luz indicadora roja iluminará, indicando que la freidora calienta. (El tiempo de precalentar es aproximadamente 15 a 17 minutos.)

10. Mientras el aceite se calienta:

A. Prepare los alimentos que va a cocinar, asegurándose que siempre retire el exceso de humedad de los alimentos con un paño, ya que los alimentos con humedad pueden causar exceso de espuma, salpicaduras y derramamiento.

B. Ensamble el asa de la cesta para freír, vea página 3.

Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y que las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. C y D, página 3).

C. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad con alimentos. Para preparar papas fritas crudas, llene la cesta hasta $\frac{1}{2}$ de su capacidad únicamente.

Nota: Los orificios de ventilación de la tapa negra se expandirán y parecerán cambiar de forma cuando la freidora se esté calentando. Cuando la tapa se enfríe, los orificios de ventilación se contraerán y parecerán regresar a su posición original. Tanto la expansión como la contracción son normales.

11. Cuando se alcance la temperatura indicada, la luz roja apaga, la luz verde enciende y la unidad emita cinco pitidos. La unidad está lista de cocinar ahora.

12. Ponga el tiempo de cocinar por presionar los botones “+” o “-” del conjunto del control (Fig. G). Oprimiendo estos botones aumentará o disminuirá el tiempo en el visor rápidamente. Se puede poner el temporizador 1 a 30 minutos. Refiere a la página 6 por los tiempos de freír recomendados.

Nota: El temporizador funciona independientemente de la unidad y no enciende ni apaga el elemento calentador.

13. Quite la tapa.

14. Coloque la cesta para freír llena en la olla extraíble utilizando los ganchos para escurrir. Luego coloque la tapa sobre la cesta con los orificios de ventilación de la tapa alejados del asa de la cesta. Empiece el temporizador por presionar el botón de Time Start/Cancel del conjunto del control (Fig. G). La freidora emita un pitido y el visor empieza contar atrás. Notará que ve los segundos además de los minutos.

15. Levante suavemente la cesta para desenganchar los ganchos para escurrir de la olla. Luego, baje lentamente la cesta llena en el aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta se apoye sobre la parte superior del elemento calentador. **Si frie papas fritas u otros alimentos con alto contenido de humedad, extraiga inmediatamente la tapa después de bajar la cesta dentro del aceite.** Para obtener alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

Advertencia: Para prevenir riesgos de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite caliente.

Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa durante la cocción. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de los orificios.

16. Cuando termine el tiempo de cocción elegido, la freidora emitirá pitidos. Inmediatamente el temporizador contará arriba para mostrar el tiempo que ha pasado desde sonaron los pitidos. Presione el botón de Time Start/Cancel para dejar los pitidos y la cuenta arriba y reponerla a cero.
17. Verifique que los alimentos estén dorados. Si necesita más tiempo de cocinar, configura el tiempo otra vez.
18. Cuando los alimentos están dorados, levante la cesta y engánchela en el borde de la freidora para permitir que el aceite se escurra de los alimentos.
19. Coloque los alimentos sobre papel de cocina. Condimente a gusto.
20. Si fríe más alimentos, repita los pasos 10C hasta 19. Si la luz indicadora roja está encendida, deje que el aceite se vuelva a calentar hasta que la luz roja se apague y la verde enciende.
21. Cuando termine de freír, presione el botón de Heat Start/Cancel y retire el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora de inmersión. Deje que el aceite y la freidora se enfríen completamente antes de retirar el conjunto del control y antes de limpiar.

Consejos Útiles para Freír en Inmersión

- Cuando utilice la freidora por primera vez, notará un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.
- Antes de freír en inmersión, retire siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secando suavemente con un paño. Los alimentos con humedad pueden provocar exceso de espuma, salpicaduras y derramamiento.
- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor, para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- No llene más de $\frac{3}{4}$ de la cesta para la mayoría de los alimentos. Para preparar papas fritas crudas, no llene la cesta más de la mitad. Si cocina muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes.
- A cualquier tiempo durante precalentamiento o de cocinar, se puede ajustar la temperatura por presionar el botón de Temp Set a la temperatura deseada.
- Para lograr alimentos más crocantes, fría sin la tapa.
- Para preparar alimentos rebozados, utilice pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, preparados de panqueques o preparados de pan rallado.
- Los alimentos rebozados pueden pegarse a la cesta; por ello, es conveniente freír estos tipos de alimentos sin la cesta. Sin embargo, si desea utilizar la cesta, bájela dentro del aceite antes de colocar alimentos rebozados en el aceite. Los alimentos rebozados pueden freírse con o sin la cesta. Cuando se utiliza la freidora sin la cesta, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- Use únicamente utensilios resistentes al calor en la freidora, ya que los elementos de plástico o de goma se pueden dañar con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean.
- Luego de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer los residuos acumulados.
- Cuanto más tiempo esté caliente el aceite, más rápido se deteriorará. Evite precalentar el aceite más de lo necesario y desenchufe la freidora después de sacar la última tanda de alimentos.
- Para alargar la vida útil del aceite, guárdelo en un recipiente hermético en un área fría y oscura, o en el refrigerador.
- La cantidad de veces que puede reutilizar el aceite de cocina dependerá del tipo de alimentos que fría. Por ejemplo, el aceite necesitará reemplazarse con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado o alimentos rebozados con migas de galletas o de pan.
- Es momento de reemplazar el aceite de cocina cuando: el aceite presenta una tonalidad oscura, tiene un olor desagradable, humea al calentar, o hace espuma excesiva cuando fríe.

Tabla de Tiempos de Freír

No utilice la tapa cuando fría papas fritas y otros alimentos con alto contenido de humedad. Para obtener alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

Los tiempos indicados a continuación son aproximados y se basan en los niveles máximos de alimentos recomendados. No llene más de $\frac{2}{3}$ de la cesta para la mayoría de los alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Queso , Trozos congelados	9 tazas	375°F	2 a 3 minutos
Pollo Trozos congelados	9 tazas	375°F	3 a 5 minutos
Crudo, trozos bocados, rebozado	4 a 5 trozos	375°F	13 a 18 minutos
Rosquillas* (fría sin la cesta)	3 a 4	375°F	2 a 3 minutos
Panecillos de huevo , Congelados	3 a 4	375°F	5 a 6 minutos
Pescado Congelado, rebozado	3 a 4 trozos	375°F	7 a 8 minutos
Crudo, rebozado	3 a 4 trozos	375°F	3 a 4 minutos
Aros de cebolla Congelados, rebozados	9 tazas	375°F	4 a 5 minutos
Crudos, rebozados*	3 a 4 trozos grandes	375°F	1½ a 2½ minutos
Papas Papas fritas congeladas	9 tazas	375°F	10 a 12 minutos
Papas fritas crudas (vea la receta abajo)	5 tazas (cesta a la mitad)	350°F 375°F	3 a 4 minutos 10 a 12 minutos
Camarones Congelados, rebozados	9 tazas	375°F	5 a 7 minutos
Crudos, rebozados	9 tazas	375°F	3 a 5 minutos
Verduras , Crudas, rebozadas*	5 a 6 trozos	350°F	1 a 3 minutos

*Estos alimentos quedan mejor cuando se fríen en pocas cantidades.

Recetas

Papas Fritas Crudas (Método de Doble Fritura)

Corte papas medianas, peladas si lo desea, en tiras de entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Colóquelas en un bol grande y cúbralas con agua caliente. Sumerja las papas 15 minutos o hasta que estén listas para freírse. Enjuague, escurra y seque suavemente con papel de cocina. Dado que las papas fritas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque completamente las papas fritas crudas antes de freírlas en inmersión. **Llene la cesta al $\frac{1}{2}$ en vez del $\frac{3}{4}$.** Introduzca lentamente la cesta llena dentro del aceite.

Fría a 350°F 3 a 4 minutos, o hasta que las papas queden cocidas pero no doradas. Escurra; deje reposar hasta enfriarse, a lo menos 10 minutos pero no más de 2 horas. Inmediatamente antes de servir, fría a 375°F 10 a 12 minutos, o hasta que queden bien doradas.

Cobertura Crocante

$\frac{1}{2}$ taza de leche
1 huevo batido

Harina
Sal y pimienta

Bata la leche junto con el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Sumerja los alimentos en la mezcla de huevo y leche; luego reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según se indica en la tabla arriba.

Pasta de Cerveza

1½ tazas de harina

1½ tazas de cerveza

Mezcle completamente la harina y la cerveza en un bol grande. Cubra y deje que la pasta repose a temperatura ambiente 3 horas o más. Sumerja los alimentos en la pasta y fríalas según el tiempo indicado en la tabla arriba. Si lo desea, puede freír los alimentos con pasta de cerveza sin la cesta de la freidora.

Pasta de Leche

- | | |
|--|-------------------------|
| 1 taza de harina | 2 huevos batidos |
| 1½ cucharaditas de polvo para hornear | ½ taza de leche |
| ½ cucharaditas de sal | |

Tamice juntos la harina, el polvo para hornear y la sal. Agregue los huevos y la leche. Revuelve la preparación hasta que quede uniforme. Si desea una pasta menos espesa, agregue más leche. Sumerja los alimentos en la pasta y fríalas según el tiempo indicado en la página 6. Si lo desea, puede freír los alimentos con pasta de cerveza sin la cesta de la freidora.

Buñuelos de Manzana

- | | |
|--|--|
| 1 taza de harina común | 1 cucharada de manteca derretida |
| 2 cucharadas de azúcar | ½ cucharada de canela molida |
| 1½ cucharaditas de polvo para hornear | 4 cucharadas de azúcar |
| ¼ cucharadita de sal | 4-5 manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de ¼ pulgada de espesor |
| ¾ taza de leche, menos 1 cucharada | 2 cucharaditas de nuez moscada |
| 1 cucharada de coñac | 2 claras de huevo |
| 1 yema de huevo | |

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un bol mediano. En otro bol, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la manteca derretida. Gradualmente, agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que quede una mezcla uniforme. Deje a un lado. Mezcle la canela y el azúcar. Rocíe ambos lados de las rebanadas de manzanas y guarde el sobrante para espolvorear sobre los buñuelos terminados. Rocíe ligeramente las rebanadas con la nuez moscada. En un bol limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore al sobrante de pasta. Sumerja varias rebanadas de manzana en la pasta para cubrir de manera uniforme y permite que el exceso se escurra. Coloque cuidadosamente de 1 a 2 rebanadas por vez en aceite precalentado. Fría en inmersión a 375°F 3 a 4 minutos; dando la vuelta una vez. Escurra sobre papel de cocina. Rocíe ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Sirva tibios.

Mini Albóndigas de Queso Crocantes

- | | |
|--|---|
| 2 tazas de queso cheddar cortado en tiras (½-libra) | 1 cucharada de pimienta picada |
| ½ taza de queso azul desmenuzado (2-onzas) | 1 cucharada de cebollinos picados |
| 1 paquete de 3 onzas de queso crema | ½ taza de frutos secos molidos o finamente picados |
| 2 cucharadas de leche | 2 cucharadas de agua fría |
| 1 cucharadita de salsa Worcestershire | 2 paquetes de 11 onzas de palitos de pan o pancitos trenzados de maíz refrigerados |
| 1 cucharadita de jugo de limón | |

Lleve el queso a temperatura ambiente. Bata o procese el queso, la leche, la salsa Worcestershire y el jugo de limón hasta que estén bien mezclados. Agregue el pimienta y los cebollinos. Forme 40 albóndigas pequeñas. Páselas por los frutos secos, cubra y deje enfriar. Abra los palitos de pan refrigerados y desenrolle. Corte la masa por la mitad horizontalmente para hacer 4 secciones, luego corte cada sección en 5 piezas, cada una formada por 4 tiras cortas. En una superficie ligeramente enharinada, con los dedos presione y estire la tira hasta que tenga aproximadamente 2 pulgadas de ancho y 5 pulgadas de largo. Corte por la mitad. Coloque el queso en el centro de una mitad, cubra con la otra mitad, luego estire y apriete los bordes para sellar. Obtendrá 20 cuadrados de cada paquete. Cubra y deje enfriar hasta que esté listo para freír. Fría en inmersión a 375°F 2 a 3 minutos, dando la vuelta para dorar todos los lados. Saque del aceite y deje escurrir sobre papel de cocina.

Hace 40.

Buñuelos de Cangrejo

- | | |
|--|--|
| ½ pimienta, finamente cortado (casi ½ taza) | 6 onzas de cangrejo, congelado o enlatado |
| 1 diente de ajo, picado | 1 cucharadita de jerez |
| 3 cucharadas de perejil, picado | 1 cucharadita de paprika |
| 2 cucharadas de mantequilla | ¼ cucharadita de pimentón |
| 2 cucharadas de aceite de oliva | 1 huevo batido con 1 cucharadita de agua |
| ½ taza de harina | Harina |
| ½ taza de leche | Migas de pan secas |

En cacerola, cocina el pimienta, el ajo y el perejil en mantequilla y aceite de oliva hasta que está ternura. Revuelve la harina. Agregue la leche, revolviendo continuamente, hasta que la pasta espesa. Corte en tiras la carne de cangrejo, quitando el cartílago. Agregue el cangrejo, el jerez, la paprika y el pimentón a la pasta de leche. Enfríe 2 horas. Forme pasta en globos de 1 pulgada usando pinzas. Pase los globos por la harina, luego sumerja en la mezcla de huevo y leche. Páselos por las migas de pan y refrigera hasta al tiempo de servir. Fríe 3 o 4 porciones a la vez a 375°F, dando la vuelta una vez, hasta que queden bien dorados. Retire del aceite y escurra sobre el papel de cocina. Repite hasta que todos están fritos.

Hace aproximadamente 1½ docena.

Bocaditos de Jalapeño

12 pimientos jalapeños frescos O	2 cucharadas de migas de pan
1 (3½-onzas) lata de pimientos jalapeños	¼ cucharadita de sal de cebolla
Queso crema	⅛ cucharadita de sal de ajo
½ taza de harina	¼ cucharadita de aceite vegetal
1 huevo	¼ taza de harina
½ taza de leche	1 cucharadita de azúcar

PRECAUCIÓN: Cuando trabaje con pimientos, utilice guantes de plástico. No se toque el área de los ojos.

Para preparar pimientos jalapeños frescos: Enjuague, corte por la mitad a lo largo, retire semillas y tallos, coloque en agua hirviendo y retírelos al cabo de 2 minutos; escurra bien.

Para preparar pimientos jalapeños enlatados: Escurra, corte por la mitad a lo largo y retire semillas y tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas. En un bol separado, coloque ½ taza de harina; deje a un lado. En un segundo bol, bata el huevo y la leche. En un tercer bol, prepare la masa para empanar, mezclando las migas de pan, la sal de cebolla, la sal de ajo y el aceite. Agregue la harina y el azúcar, revolviendo, hasta que se mezclen por completo. Pase cada pimiento por la harina, sumerja en la mezcla de huevo y luego cubra con la preparación para empanar. Para lograr una cobertura más pesada, vuelva a sumergir en huevo y cubra con la preparación para empanar una segunda vez. Suavemente deje a un lado hasta que estén listos para freír.

Fría en inmersión a 375°F 1 a 2 minutos, o hasta que queden bien dorados. (Consejo: Retire inmediatamente si comienza a aparecer el relleno de queso crema a través de la cobertura). Coloque los pimientos fritos sobre papel de cocina. Sirva tibios. Si lo desea, sirva con salsa.

VARIACIONES: Sustituya el queso cheddar cortado en tiras para el queso crema. Rellene firmemente. O sustituya una mezcla de queso crema y queso cheddar triturado para el queso crema.

Crocantes de Quesadilla

¼ de libra de salchichas frescas (chorizo, italianas, etc.)	¼ de libra de queso jack con jalapeño cortado en tiras (1 taza)
1 taza de frijoles refritos	8 tortillas de harina (de 7 pulgadas)
¼ taza de cebollas finamente cortadas	1 cucharada de harina
¼ taza de ajíes verdes enlatados, en cubos, escurridos	2 cucharadas de agua fría

Cueza la salchicha en una sartén hasta que quede lista; córtela mientras se cuece. Mezcle la salchicha, los frijoles, las cebollas, los ajíes y el queso.

Hace aproximadamente 1½ tazas.

Corte las tortillas en cuatro. Coloque aproximadamente 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el centro. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble por la mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe hasta terminar con todas.

Hace 32.

Deje reposar al menos 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría 3 o 4 tortillas a la vez a 375°F 2 minutos. Escurra sobre papel de cocina.

Método alternativo: Corte las tortillas en 8 trozos. Fría en aceite caliente. Caliente la salsa de frijoles y sirva con las tortillas fritas.

Cómo Usar para Cocinar al Vapor y Hervir

1. Siga los pasos 1 a 3 en la página 3.

Nota: Para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor cuando se utiliza la función de cocción al vapor y de hervir, coloque la freidora de inmersión de manera tal que no esté directamente debajo de los gabinetes.

2. **Para hervir**, llene la olla extraíble con agua hasta la marca de llenado máximo (MAX) que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesita aproximadamente 4½ cuartos de agua para hervir. Nunca exceda la marca del nivel MAX.

Para cocinar al vapor, llene la olla extraíble con agua hasta la marca de llenado mínimo (MIN) que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesita aproximadamente 4 cuartos de agua para cocinar al vapor. No utilice una cantidad inferior a la mínima.

3. Coloque la tapa en la freidora.

4. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera del conjunto del control (Fig. A2, página 2). El enchufe puede conectarse en cualquier dirección.

Importante: El cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectarse y hacer que la unidad deje de calentar. Evite el contacto con el cable cuando la unidad está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

5. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. La freidora emitirá dos pitidos cuando se la enchufe.
Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.
6. Presione el botón de Temp Set del conjunto del control (Fig. G, página 4) y ponga la temperatura a 300°F.
7. Presione el botón de Heat Start/Cancel del conjunto del control (Fig. G) para calentar el agua. (La freidora emitirá un pitido cuando se presione el botón de Heat Start/Cancel.) La luz indicadora roja ilumina, indicando que la freidora caliente.
8. Mientras el agua se calienta:
 - A. Prepare los alimentos que va a cocinar.
 - B. Ensamble el asa de la cesta para cocinar, vea página 3.
Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y que las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. C y D, página 3).
 - C. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. **No exceda 2½ libras de alimentos.****Nota:** Los orificios de ventilación de la tapa negra se expandirán y parecerán cambiar de forma cuando la freidora se esté calentando. Cuando la tapa se enfríe, los orificios de ventilación se contraerán y parecerán regresar a su posición original. Tanto la expansión como la contracción son normales.
9. Cuando el agua comience a hervir (aproximadamente 9 a 15 minutos), la freidora está lista de cocinar alimentos.
10. Ponga el tiempo de cocinar por presionar los botones “+” o “-” del conjunto del control (Fig. G). Oprimiendo estos botones aumentará o disminuirá el tiempo en el visor rápidamente. Se puede poner el temporizador 1 a 30 minutos. Refiere a la tabla de la página 10 por los tiempos de cocción recomendados.
Nota: El temporizador funciona independientemente de la freidora; no enciende ni apaga el elemento calentador.
11. Quite la tapa.
12. Coloque la cesta llena en la olla extraíble utilizando los ganchos para escurrir. Luego coloque la tapa sobre la cesta con los orificios de ventilación de la tapa alejados del asa de la cesta.
Para cocinar al vapor, deje la cesta enganchada en la olla extraíble.
Para hervir, levante un poquito el asa de la cesta para quitar los ganchos para escurrir del lado de la olla extraíble. Baje lentamente la cesta llena dentro del agua hasta que la parte inferior de la cesta se apoye en la parte superior del elemento calentador.
13. Ahora, empiece el temporizador por presionar el botón de Time Start/Cancel del conjunto del control (Fig. G, página 4). La freidora emita un pitido y el visor empieza contar atrás. Notará que ve los segundos además de los minutos.
Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa durante la cocción. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de los orificios.
14. Cuando termine el tiempo de cocción elegido, la freidora emitirá pitidos. Inmediatamente el temporizador contará arriba para mostrar el tiempo que ha pasado desde sonaron los pitidos. Presione el botón de Time Start/Cancel para dejar los pitidos y la cuenta arriba y reponerla a cero.
15. Quite la tapa y retire la cesta de la freidora si los alimentos se cocinaron al vapor. Si los alimentos se hirvieron, levante la cesta y engánchelas en el borde de la freidora para permitir que los alimentos se escurran.
16. Coloque los alimentos en boles para servir. Condimente a gusto.
17. Cuando termine de freír, presione el botón de Heat Start/Cancel y retire el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora de inmersión. Deje que el aceite y la freidora se enfríen completamente antes de retirar el conjunto del control y antes de limpiar.

TABLA DE HERVOR Y COCCIÓN AL VAPOR

Alimento	Tiempo Aproximado de Cocción al Vapor y Hervor	Alimento	Tiempo Aproximado de Cocción al Vapor y Hervor
*Espárragos		*Coliflor	
Finos	3-4 minutos	Cabeza entera	18-20 minutos
Gruesos	4-5 minutos	Cabezuelas	7-9 minutos
*Frijoles		Papas, blancas	
Enteros o en trozos de 1 pulgada	7-8 minutos	Pequeñas (1 a 2 onzas cada una)	
*Brócoli		enteras o medianas, en cuartos	13-15 minutos
Tallos o cabezuelas	5-7 minutos	Batatas , rebanadas de 1 pulgada	17-19 minutos
*Repollitos de Bruselas		*Colinabo , cubos de ½ pulgada	15-20 minutos
1 a 1½ pulgada de diámetro	9-11 minutos	*Nabos , cubos de ½ pulgada	15-20 minutos
*Repollo , trozo de 2 pulgadas	15-20 minutos	Camarones	
*Zanahorias		Frescos	4-5 minutos
Enteras	18-22 minutos	Congelados	5-7 minutos
Tiras de ¼ de pulgada	6-7 minutos	Patatas de Cangrejo	
Bebé	11-14 minutos	Frescos	5-7 minutos
Mazorca de maíz	10-15 minutos	Congelados	7-9 minutos

*Se recomienda la cocción al vapor para reducir la pérdida de las propiedades nutritivas.

Nota: Se recomienda que **NO** use esta freidora para hervir pastas, ya que estas pueden caerse por las aberturas de la cesta y pegarse al elemento calentador.

Cuidado y Limpieza

- Una vez que la unidad y el aceite se hayan enfriado completamente, levante cuidadosamente el conjunto del control para sacarlo de la freidora y pásele un paño húmedo para limpiarlo. Nunca sumerja el conjunto del control en agua, ni lo lave en lavaplatos.
- Luego, sujetando las muescas del lado de la olla extraíble (vea Fig. A1, página 2), levante cuidadosamente la olla para sacarla de la freidora.

Si planea volver a utilizar el aceite de cocina, se recomienda que lo cuele para retirar todas las partículas de alimentos que hayan quedado en él. Luego conserve el aceite en un envase cerrado herméticamente y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.

- Lave la olla extraíble, la cesta para fritura y cocción al vapor, la tapa de la freidora y la base en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa. **Importante:** Para que la olla extraíble, la tapa o la base no se dañen, no utilice esponjas de lana de acero, limpiadores de cocina abrasivos, blanqueadores, vinagre, jugo de limón ni otros limpiadores de base ácida. Cuando lave en el lavaplatos, no use enjuagues ni removedores de depósitos de agua dura, tales como Lemi Shine® The Hard Water Expert™*. No use agentes blanqueadores para limpiar la cesta para fritura y cocción al vapor.

Si lo desea, puede retirar el asa de la cesta para limpiarla. Oprima los ganchos para escurrir y doble el asa dentro de la cesta hasta que las varillas del asa estén fuera de las abrazaderas. Continúe oprimiendo para retirar las dos chavetas de los orificios de la abrazadera. Después de la limpieza, vuelva a colocar el asa, asegurándose de que ambas chavetas se encuentren en los orificios de la abrazadera y las varillas del asa estén en las abrazaderas (vea Fig. D, página 3). Doble el asa dentro de la cesta para almacenarla (vea Fig. B1, página 3).

Nota: La freidora tiene un filtro para grasa en la tapa. No es necesario reemplazar el filtro.

- Antes de volver a armar la unidad, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas.
- Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos al imán.
- Verifique con frecuencia que estén firmes los tornillos de las asas de la base y los apoyos (Fig. A1, página 2). Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador de cabeza Phillips no. 2. **PRECAUCIÓN:** El ajuste excesivo (más allá del punto de firmeza) puede dañar los tornillos, las asas y los apoyos.

Preguntas y Repuestas

¿Qué significa cuando las palabras UNPLUG y PUSH aparecerán alternativamente en el visor y la freidora emita pitidos continuamente?

La freidora está sobrecalentada. La freidora está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad en caso de sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento se puede producir si la unidad se calienta con poca o ninguna cantidad de aceite o agua. También puede producirse si utiliza grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado que no conduzcan bien el calor. En caso de que la freidora se apague, la siguiente pasará:

1. La freidora emitirá pitidos continuamente.
2. Las palabras **Unplug** y **Push** aparecerán alternativamente en el visor.
3. Las luces indicadoras roja y verde brillarán.
4. La freidora dejará de calentar.

Cualquier tiempo que la freidora sobrecalienta, tiene que reiniciar la freidora para cocinar.

PARA REINICIAR LA FREIDORA:

1. Desenchufe la freidora y déjela enfriar.
2. Corrija la causa del sobrecalentamiento; por ejemplo, asegúrese que hay suficiente aceite en la freidora, o si el aceite es viejo, reemplácelo con aceite nuevo.
3. Cuando la freidora está completamente enfriado, use el punto de un bolígrafo y presione el botón rojo de POWER RESET que está en la parte trasera del conjunto del control (Fig. A2, página 2). La freidora no funcionará hasta que reiniciarla.
4. Enchufe la freidora, reponga la temperatura y siga las instrucciones del ciclo de calentar (vea los pasos 7 a 9 en página 4).

¿Qué significa cuando las letras “err” aparecerán en el visor y la freidora emita pitidos continuamente?

Le señala que el sensor de la temperatura se hace dañado o defectivo. La freidora no funciona de ninguna manera; debe desenchufar la freidora y comunicar con nuestro Departamento de Servicios del Consumidor por teléfono a 1-800-877-0441 los días de trabajar a las 8:00 de la mañana hasta las 4:00 de la tarde (hora central) o por correo electrónico por nuestro sitio del web **www.GoPresto.com**.

De vez en cuando la freidora no precalienta o deja de cocinar. ¿Por qué?

Si la freidora no precalienta o deja de calentar, asegúrese del siguiente:

1. Averigua que el enchufe magnético está conectado a la freidora y está enchufado a la tomacorriente en la pared.
2. Averigua que las ambas guías del frente del conjunto del control estén en los rieles de la parte trasera de la base (vea las Figuras E y F, página 3).
3. El botón de reiniciar podría producirse y no había iniciado; vea la información más arriba para reiniciar la freidora.

Información de Servicio al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su aparato Presto® o necesita piezas para su aparato, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- **Llame al 1-800-877-0441** los días hábiles, de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. (hora del zona central)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com**
- **Escriba a:** **NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.**
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie que está en la parte trasera del conjunto del control.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por mensaje de correo electrónico o por carta. Cuando envíe un mensaje de correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del defecto. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de la Factoría de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

El Departamento de Servicio de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto PRESTO® genuinas son fabricadas con las mismas normas estrictas de calidad de los electrodomésticos PRESTO® y están especialmente diseñadas para funcionar de manera adecuada con estos electrodomésticos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

Garantía Limitada de PRESTO®

Este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del defecto e indique la fecha en que se adquirió el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las siguientes instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato o mal uso anulará esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703